



*Dimanche 18 octobre 2020, Saint Duc
Notre Chef Eliott Revert vous propose...*

Le Menu Du Sud

43.00 €

Veau* Français

En vitello tonnato, crumble au parmesan, roquette
OU

Soupe de Poissons de Roches

Cuisinés en soupe comme nous l'aimons en Provence,
croûtons, rouille et emmental

Riso Carnaroli, Poulpe

Moelleux Risotto au poulpe, salciccia, huile basilic
OU

Pluma Ibérique « Bellota », Riso

Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
cuisinées au sautoir et risotto rouge au chorizo

Baba au Rhum Tradition

Crème Chantilly, Rhum Havana
OU

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

Meringue légères, glace vanille et sauce chocolat

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Pissaladière aux Olives, Anchois « Façon Burger »	14.50
Aux olives Taggiasche, anchois, salade mêlée et vinaigrette de tapenade	
Clin d'Œil Libanais - Mezze froid même pour l'apéritif	21.00
Pois chiches, aubergines, semoule Houmous pour ces pois chiches, en moutabal pour ces aubergines, en taboulé Libanais pour cette semoule, accompagné de pain Libanais	
Poissons de Roches	19.50
Cuisinés en soupe comme nous l'aimons en Provence, Croûtons, rouille, emmental	
Veau Français	23.00
En Vitello Tonnato, crumble au parmesan, roquette	
Cinco Jotas (Jabugo Ibérique)	27.00
Accompagné de « pan con tomate »	
Escargots de Bourgogne, Calamars, Tomates, Artichauts	18.50
Fricassée d'escargots et calamars au pistou, tomates grillées, Barigoule d'artichauts	

LES PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES *(peut se partager à l'apéritif)*

Aux Légumes Confits	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	
Au Saumon « Bömlo® » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »	21.00

LES PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand Sud »

Tajine de Légumes	19.50
Fine semoule aux raisins	
Pastilla de Volaille Fermière aux Epices de Fès	19.90
Petite salade mêlée	
Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons	29.90
Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

PÂTE & RISOTTO

Linguines Fraîches	19.00
Cuisinées aux moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel	
Riso Carnaroli, Poulpe	21.50
Moelleux risotto au poulpe, salsiccia, huile basilic	

LES POISSONS

Lotte, Coco de Paimpol	29.50
Tronçon de lotte, lard colonnata Haricots coco Paimpol cuisinés à la niçoise	
Panier du Pêcheur	27.50
Dorade, rascasse, merlu, loup Poireaux, carottes, pommes de terre, fenouil, céleri boule dans une petite soupe	

LES VIANDES **Bœuf Origine France*

Pluma Ibérique « Bellota », Riso	29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Cuisiné au sautoir, risotto rouge au chorizo	
Bœuf* « Fleur de Bœuf », Artichauts, Roquette	34.00
Poêlé, sauce d'une petite daube provençale, Tagliatelles aux citrons et olives vertes	
Les Tartares de Bœuf* « Fleur de Bœuf »	20.30
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes nouvelles frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	
L'Italien : Huile d'olive, jus de citron, olives Taggiasche, oignon rouge, Parmigiano Reggiano	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



AUJOUR'HUI

Dimanche 18 Octobre 2020, Saint Duc, Notre Chef

Eliott Revert vous propose...

MENU DU Week End

32€90

Terrine de Canard Pistachée

Bouquet de salade verte et condiments
Ou

Salade César au Saumon Mariné

Parmigiano Reggiano et croûtons

Filet Cabillaud Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Risotto d'épeautre, sauce citron

Ou

Filet de Canette Rôti au Beurre Doux

Riz aux légumes

Tarte au Citron Meringuée, Coulis de fruits rouges

Ou

Verrine Tiramisu

Ou

Baba au Rhum Tradition, crème chantilly

Ou

Le Délice de Fromage Blanc

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du jour

Pizza au Jambon Blanc Truffé et Crème de Tartufo	20.00€
Risotto Carnaroli aux Gambas Parmigiano Reggiano	28.00€
Bar Entier de Corse Préparé en filets à votre table, pommes vapeur, citron	42.00€
Entrecôte de Bœuf* « Aubrac » Pomme de terre grenailles et sauces béarnaise	42.00€
Forêt Noire Crème chantilly	7.90€

**Bœuf origine France ** veau origine France Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

LA SÉLECTION DU MOMENT NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00
Pommery – Apanage Blanc de Blancs	14.95	92.50
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50

APÉRITIFS DU MOMENT

Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
Mojito , Menthe fraîche, citron vert, rhum havana ambré (12cl)	10.00
Spritz du Sud (12cl)	10.00
Liqueur de Cerises des Monts du Lyonnais, tonic et vin blanc pétillant(12cl)	
Ginger Fizz	10.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	10.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Frais et Amer	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer , rondelle de citron vert	
Spicy Mojito	10.00
Rhum ambré, citron, menthe, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12 cl	Btle 75cl
BLANCS		
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2016	7.50	45.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70	46.30
Gewurztraminer A.O.C – Trimbach – 2016	8.20	49.00
Saint Romain A.O.C – Domaine Gras – 2018	10.30	62.00
ROUGES		
Sancerre A.O.C – La Mercy Dieu- Domaine Bailly Reverdy- 2018	7.10	42.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70	46.30
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	8.80	52.90
ROSÉS		
Esquisse des Marquets A.O.P – Côtes de provence – 2019	5.40	23.00
Château Léoube A.O.C –Domaine Château Léoube - 2019	6.00	35.50
Château Saint Maur A.O.P – Côtes de Provence – Excellence – 2019	8.20	49.00

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46 cl
BLANCS		
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10
ROUGES		
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C – Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90
ROSÉ		
Côtes de Provence A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60